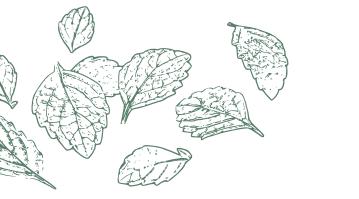




## POUR COMMENCER STARTERS

Soupe de riz au citron vert façon gazpacho, tartare de concombre et pastèque Gazpacho rice soup with lime, cucumber and watermelon tartar	18
Burrata crémeuse, salade de tomates anciennes façon bloody mary Creamy burrata, tomatoes salad bloody mary style	18
Carpaccio de poulpe, tomates marinées et pane all'aglio Octopus carpaccio, marinated tomatoes and pane all'aglio	19
Cœur de laitue, granola maison, légumes de saison, vinaigrette pêche et amande Heart of lettuce, homemade granola, seasonal vegetables, peach and almond vinaigrette	18
Vitello Tonnato Vitello Tonnato	19



## SIGNATURE COCKTAILS 18

A PARTIR DE 17H/ FROM 05PM

CHILL'IN PARIS - 20cl Santiago de Cuba rum, Amaro di Angostura, Noilly Prat, mango juice, lemon, pineapple, cinnamon, orgeat syrup	TOWER IS SHINING - 20cl Santiago de Cuba rum, Disaronno original, lemon, maple syrup, Yuzu liqueur
DAME DE FER - 14cl Tito's Vodka, Chambord, lemon, blueberry puree, cranberry	THE SECRET GARDEN - 12cl Tito's Vodka Aperol, St-Germain, lemon, sugar, strawberry
CRÉPUSCULE D'OR - 12cl Mezcal, Suze, Angostura bitter, lemon juice and syrup, williams pear liqueur mousse, sugar cane	

## LES INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

Pâtes tubettoni au pesto, petits pois et pois gourmands, stracciatella Tubettoni pasta with pesto, peas and snow peas, stracciatella	29
Salade Caesar, volaille fermière , romaine, cantal, croûtons rotis aux herbes Caesar salad, roasted chicken , romain, cantal cheese, roasted croutons with herbs	29
Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 120 gr, oignons confits, sauce Brie, frites Frame burger made in France, two steak hachés 4.23 Oz, candied onions, Brie sauce and French fries	33
Côte de bœuf française 1kg (pour 2 personnes), jus de bœuf, garniture au choix « Côte de bœuf » from France 2.20lb, (for 2 people) beef sauce, choice of side dishes	95

## LA MER & LA TERRE FISH & MEAT

Dos de lotte nacrée "cuisson basse température", beurre aux agrumes, mousseline de pommes de terre et jeunes poireaux fondants Pearly monkfish "low temperature cooking", citrus butter, potato puree, and tender leeks	37
Espadon mariné au galanga, poêlée d'haricots verts au beurre maître d'hôtel, moutarde de Dijon Marinated swordfish with galanga, pan-fried green beans with "beurre maître d'hôtel", Dijon mustard	29
Château filet de bœuf rôti, cannelloni d'aubergines et ricotta, déclinaison d'oignons Château roast beef fillet, eggplant and ricotta cannelloni, onion declination	42
Selle d'agneau rôtie, polenta crémeuse, salade de pois à la française Roast lamb's saddle, creamy polenta, French peas salad	38
Suprême de volaille, petit pois, champignons de saison et chèvre frais Free-range poultry breast, green peas, seasonal mushrooms and fresh goat cheese	33
Côte de veau, 300gr, façon Milanaise, pesto aux amandes, trofie au concassé de tomate Veal Chop, 10.58 Oz, Milanaise style, almond pesto, trofie with tomato sauce	45
Tartare de bœuf au couteau, jaune d'oeuf et sauce cocktail, frites et sucrines Hand-cut Steak Tartare, egg yolk and cocktail sauce, french fries and salade	29
Tartare de thon, sauce chimichurri, yuzu en émulsion et arachide, frites de patates douces, sucrine Tuna tartar chimichurri sauce, yuzu emulsion and peanut, sweet potatoes fries and salade	31
Quinoa et lentilles "Île de France" , légumes bio, lait de coco et curry (Vegan) Quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry (Vegan)	27
Saumon fumé & quinoa et lentilles "Île de France", légumes bio, lait de coco et curry Smoked salmon & quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry	31

## POUR LES GOURMANDS CHEESES & DESSERTS

Tour de France des fromages de Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France » French cheese platter of Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »	15
Café gourmand avec sélection de mini desserts Coffee with mini desserts	15
Sélection du chef pâtissier Selection of our pastry chef	13
VERRE DE VIN BLANC WHITE WINE Pouilly-Fumé AOP, Domaine Hubert Veneau 2022 Sancerre AOP, Domaine Henri Bourgeois, Pure 2022 Chablis AOP, Domaine Jean Marc Brocard 2022	15 CL
	11
	14
	12

## VERRE DE VIN ROUGE RED WINE

Mâcon-Aze AOP, Domaine de Rochebin, « Pinot Noir » 2022 Saint-Estèphe AOP, Franck Phélan de Phélan Segur, 2017 Saint-Emilion Grand Cru AOP, Château Riou du Thaillas 2020	12
	15
	13

Prix net en euros / Net prices in euro including taxes and services

Le Restaurant Frame est ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30 / The Restaurant is open from 12.00pm to 2.30pm and from 7.00pm to 10.30pm

Dimanche Brunch de 12h30 à 15h00 / Sunday Brunch from 12.30pm to 3:00pm

Le Bar du Frame est ouvert de 12h00 à 00h00 / The Frame Bar is open from 12.00pm to 12.00am.